

รายการตรวจรับรอง (Checklist) ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
 สอบถามผู้จัดการร้าน/ผู้แทนที่ให้ข้อมูลได้

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล

ตำแหน่ง

เบอร์มือถือ.....โทรสาร

ที่อยู่

๒. ชื่อร้านอาหารร้านใจอ่อน By Duck King

สาขาที่ตรวจรับรอง (ถ้ามี)จันทนาหลวง อำเภอไผ่

ที่อยู่

โดยเป็นร้านที่จดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบการ หรือขออนุญาตประกอบการตามกฎหมาย

เลขที่ 0245567000705

๓. เป็นร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (ถ้ามี) ได้แก่

- ☐ SAN & SAN plus
- ☐ เซลล์ชวนชิม
- ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

๔. ใช้สินค้า Q/สินค้ารับรองตนเอง (Self Claim) เป็นวัตถุดิบต้องมีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของปริมาณ และ/หรือ ชนิด*ของวัตถุดิบที่ใช้

- ☒ ใช่
- ☐ ไม่ใช่

หมายเหตุ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบทั้งหมด หรือร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะประเภท (เช่น สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น) หรือ ร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด (เช่น ข้าวสาร กุ้ง เนื้อไก่ ผัก/ผลไม้สดบรรจุตัดแต่ง เป็นต้น) ที่ใช้ในร้านอาหารนั้น ตัวอย่าง กรณีร้อยละ ๗๐ ของปริมาณวัตถุดิบเฉพาะชนิด เช่น ร้านค้ามีความต้องการซื้อผักคะน้า มาเป็นวัตถุดิบวันละ ๑๐ กิโลกรัม แต่ร้านค้าสามารถซื้อผักคะน้าจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองได้เพียง ๗ กิโลกรัม เนื่องจากฟาร์มสามารถส่งได้เพียงเท่านั้น ทำให้ร้านค้าต้องซื้อผักคะน้าจากตลาดมาเพิ่มอีก ๓ กิโลกรัม ถือว่าร้านค้าดังกล่าวผ่านในเรื่องของเกณฑ์ ๗๐%

๕. * ข้อกำหนดการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย ใช้สินค้า Q

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
หมวด ๑ การรับวัตถุดิบ				
๑.๑ มีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด และมีการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ	✓			
๑.๒ ถูกสุขลักษณะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หากมีการล้างและซังน้ำหนักต้องอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม (M)	✓			
๑.๓ มีการรับวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ	✓			
หมวด ๒ ที่เก็บวัตถุดิบ				
๒.๑ แยกเป็นสัดส่วน และต้องมีความสูงจากพื้นในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม	✓			
๒.๒ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และมีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสม	✓			
๒.๓ มีการแยกวัตถุดิบที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากวัตถุดิบปกติ โดยไม่นำมาปะปนกับวัตถุดิบปกติ (M)	✓			
๒.๔ การจัดเก็บวัตถุดิบปลอดภัยต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ (M)	✓			
๒.๕ วัตถุดิบปลอดภัย มีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่เหมาะสม (M)	✓			
๒.๖ ห้อง/ตู้แช่แข็งต้องมีอุณหภูมิเหมาะสมในการเก็บวัตถุดิบปลอดภัย โดยพิจารณาจากสภาพของวัตถุดิบว่ายังคงสภาพที่เหมาะสม จากการตรวจพินิจ	✓			
๒.๗ สามารถตามสอบได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เช่น อาจดูจากเครื่องหมายรับรอง Q ที่กำกับบนทุกบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น	✓			
หมวด ๓ บริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร				
๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น	✓			
๓.๒ มีการตรวจสอบความสะอาดและคุณภาพของวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร และคัดแยกวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติหรือเริ่มเสียสภาพออกไป	✓			
๓.๓ ไม่ใช้วัตถุดิบที่หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติในการประกอบอาหาร	✓			
๓.๔ มีการทำความสะอาดวัตถุดิบตามความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิดอย่างถูกสุขลักษณะ (M)	✓			

รายละเอียดที่ต้องพิจารณา*	ผลการตรวจ			หมายเหตุ/ คำแนะนำ
	ใช่	ไม่ใช่	N/A**	
๓.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณพื้นที่ประกอบอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ	✓			
๓.๖ มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล	✓			
๓.๗ มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน	✓			
๓.๘ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ (M)	✓			
๓.๙ มีการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการตรวจติดตามอย่างมีประสิทธิภาพ	✓			
๓.๑๐ น้ำที่ใช้ล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่สัมผัสกับวัตถุดิบ โดยตรงต้องเป็นน้ำที่เหมาะสม เช่น น้ำประปา เป็นต้น (M)	✓			
หมวด ๔ บริเวณจุดจำหน่ายอาหาร				
๔.๑ พื้น ผนัง เพดาน ภายในร้าน มีสภาพดี สะอาด	✓			
๔.๒ มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น	✓			
๔.๓ มีการทำความสะอาดบริเวณจุดจำหน่ายอาหารสม่ำเสมอ	✓			
๔.๔ ภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และจัดเก็บเป็นสัดส่วนในสภาวะและบริเวณที่เหมาะสม	✓			
๔.๕ กรณีมีห้องน้ำบริเวณจุดจำหน่ายอาหาร ต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ และต้องแยกออกจากบริเวณจุดจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ	✓			
๔.๖ มีการควบคุมดูแลสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ	✓			
หมวด ๕ บุคลากร				
๕.๑ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจควบคุมสุขลักษณะและความสะอาดของอุปกรณ์ เครื่องมือ และกระบวนการต่างๆ ในการประกอบอาหาร มีความเข้าใจถึงพื้นฐานความปลอดภัยของการผลิตอาหารตามความเหมาะสม	✓			
๕.๒ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร และหัวหน้าผู้ควบคุม มีวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร (M)	✓			
๕.๓ พนักงานที่ทำงานสัมผัสวัตถุดิบ/อาหาร ต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะเตรียม/ประกอบอาหาร และบริการอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดเหมาะสมกับลักษณะงาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอาหาร	✓			

หมายเหตุ ๑. * อ้างอิงจากกรมประมง กรมปศุสัตว์ มกอช. และกรมอนามัย

๒. ** N/A = Not Applicable (ไม่ได้นำมาใช้)

๓. ความหมายสัญลักษณ์ (M) = MAJOR DEFECT

๔. เกณฑ์การตัดสิน

๔.๑ ข้อกำหนดใดที่มีสัญลักษณ์ (M) จัดเป็น MAJOR REQUIREMENTS ผลการตรวจต้องเป็นไปตามข้อกำหนดนั้นๆ ทุกข้อ หากไม่เป็นไปตามนี้ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

๔.๒ ผลการตรวจที่เป็นไปตามข้อกำหนดในแต่ละหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) และรวมทุกหมวด ต้องผ่านจำนวนอย่างน้อยร้อยละ ๖๐ (ไม่รวมข้อที่เป็น N/A) หากไม่เป็นไปตามนี้ ให้ถือว่าไม่ผ่านการตรวจรับรองร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

สรุป



ผ่าน

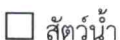


ไม่ผ่าน

๖. ประเภทวัตถุดิบปลอดภัยที่เป็นสินค้า Q และสินค้าที่ผ่านการตรวจรับรองที่ใช้ในร้านอาหาร ได้แก่



ผัก



สัตว์น้ำ



ผลไม้



เนื้อสัตว์



อื่นๆ

๗. ชนิดวัตถุดิบที่ใช้ในร้านอาหาร (ระบุเป็นวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ผักคะน้า ข้าวสังข์หยด กุ้ง เป็นต้น)



สินค้า Q ที่ผ่านการรับรอง

ชนิด ไข่

จากหน่วยงาน กรมปศุสัตว์ แหล่งผลิต นมรีด ดักคว่ำ จันทบุรี

ชนิด

จากหน่วยงาน แหล่งผลิต

ชนิด

จากหน่วยงาน แหล่งผลิต

ชนิด

จากหน่วยงาน แหล่งผลิต

ชนิด

จากหน่วยงาน แหล่งผลิต

☐ สินค้าปลอดภัยที่ผ่านการรับรอง

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ..... แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ..... แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ..... แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ..... แหล่งผลิต.....

ชนิด.....

มาตรฐานที่ได้รับ..... แหล่งผลิต.....

๘. กรณีสินค้าที่ผู้ผลิตรับรองตนเอง

☐ เก็บตัวอย่างสินค้าวิเคราะห์สารพิษตกค้างตามเกณฑ์ที่กำหนด

☐ ผลการตรวจสอบสารพิษตกค้าง ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

๙. แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบปลอดภัยมาใช้ในการประกอบอาหาร

(ตอบได้มากกว่า ๑ คำตอบ และกรุณาระบุประเภทสินค้าหากร้านอาหารนั้นมีวัตถุดิบหลายประเภท)

☐ ตลาดกลาง, ตลาดค้าส่ง ประเภทสินค้า

☐ ซื้อจากพ่อค้าคนกลาง ประเภทสินค้า

☒ ซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง* ประเภทสินค้า 8 เฉาก๊วย

☐ รับจากบริษัท ประเภทสินค้า

☐ อื่นๆ ระบุ

ประเภทสินค้า

หมายเหตุ * กรณีซื้อจากฟาร์มโดยตรงให้แนบรายชื่อฟาร์มที่รับซื้อมาพร้อมนี้ด้วย

๑๐. ร้านอาหารสามารถหาสินค้าปลอดภัยมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารอย่างสม่ำเสมอหรือไม่ อย่างไร

☒ สม่ำเสมอ

☐ ไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก.....

.....

.....

๑๑. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

.....
.....
.....
.....

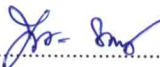
๑๒. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมของหัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรองจากการสังเกตและการตรวจพินิจ

.....
.....
.....
.....

๑๓. ผลการตัดสินใจเบื้องต้นของคณะผู้ตรวจรับรองเพื่อเสนอต่อคณะผู้ตัดสินใจให้การรับรอง

- ☒ เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q
☐ ไม่เห็นควรมอบป้ายและหนังสือแจ้งผลการรับรองแก่ร้านอาหารปลอดภัย เลือกใช้สินค้า Q

เนื่องจาก.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....  หัวหน้าคณะผู้ตรวจรับรอง
(.....)
วันที่.....
เบอร์มือถือ.....